

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum annuum L.	Becika Vercuesis	PEPERONCINO BECIKA VERCUESIS	
Capsicum annuum L.	Black Thai	PEPRONCINO BLACK THAI	
Capsicum annuum L.	Bulgarian Carrot	PEPERONCINO BULGARIAN CARROT	Originario della Bulgaria è adatto a esser coltivato anche dove il clima non risulta particolarmente caldo. La sua principale caratteristica è il vivacissimo colore giallo dorato dei suoi frutti lunghi 8-10 cm dalla forma di carota. Croccanti, con intenso sapore fruttato, sono ottimi essiccati e macinati, sconsigliabile la cottura, essendo poco carnosì e ricchi di semi. Il sapore è eccellente per sottaceti, salse, marmellate, chutney, e marinate. Piccantezza bassa
Capsicum annuum L.	Caè zoe	PEPERONCINO CAE ZOE	
Capsicum annuum L.	Caribbean Chocolate Mushroom	PEPERONCINO 'CARIBBEAN CHOCOLATE MUSHROOM'	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum annuum L.	Cayenna spanish	PEPERONCINO 'CAYENNA SPANISH'	
Capsicum annuum L.	Chupetino Ibrido	PEPERONCINO CHUPETINO IBRIDO	
Capsicum annuum L.	Conquistator e	PEPERONCINO CONQUISTATORE	
Capsicum annuum L.	Corno di vacca	PEPERONCINO CORNO DI VACCA	Pianta di peperone a portamento eretto, medio-alta. Il frutto è lungo 18-20 cm a forma di corno. La polpa è di colore rosso intenso, liscia, soda e spessa. Si presta bene sia alla coltura in serra che in pieno campo.
Capsicum annuum L.	Diavolicchio Diamante	PEPERONCINO DIAVOLICCHIO DIAMANTE	Varietà che produce frutti di forma allungata, utilizzati soprattutto per le tradizionali collane. Seccato al sole è macinato e ridotto in polvere. Ha piccantezza media.
Capsicum annuum L.	Hungarian Hot Wax	PEPERONCINO HUNGARIAN HOT WAX	Varietà originaria dell'Ungheria, adatta alla coltivazione in vaso e in serra. Viene consumato fresco, in insalata, fritto o arrostito.
Capsicum annuum L.	Indonesian Hot	PEPERONCINO INDONESIAN HOT	Pianta vigorosa e compatta. Produce molti frutti dalla forma tondo-conica, di colore rosso, del diametro di 3,5-4 cm dal sapore mediamente piccante. Molto indicato per la conservazione sott'olio.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum annuum L.	Jalapeno Jaladuro	PEPERONCINO JALAPENO JALADURO	
Capsicum annuum L.	Jalapeno Yellow	PEPERONCINO JALEPENO YELLOW	
Capsicum annuum L.	Joflus	PEPERONCINO 'JOFLUS'	
Capsicum annuum L.	Lemon Hot	PEPERONCINO LEMON HOT	Varietà con frutto di colore giallo, a forma oblunga fino a 5 cm di lunghezza, con un leggero retrogusto di limone.
Capsicum annuum L.	Lungo Lucano	PEPERONCINO LUNGO LUCANO	
Capsicum annuum L.	Macarena	PEPERONCINO MACARENA	Varietà la cui pianta si presenta come un alberello ramificato che può raggiungere i 60-70 cm di altezza e i 40-50 cm di larghezza. I fiori hanno petali di colore bianco con margini e sfumature violette. I frutti virano dal nerastro al rosso, e sono di me
Capsicum annuum L.	Macarena Ibrido	PEPERONCINO MACARENA IBRIDO	
Capsicum annuum L.	NuMex Big Jim	PEPERONCINO NUMEX BIG JIM	Varietà ottenuta nel 1975 dal Dr. Roy Nakayama presso la New Mexico State University, in New Mexico, USA, che raggiunge l'altezza di 40-50 cm. Ha frutti molto grandi a maturazione scalare che detengono il primato di essere i peperoncini più grandi al mondo. Frutti allungati fino a 15/20 cm, a portamento pendulo, inizialmente di colore verde, virano al rosso a maturazione. La piccantezza è modesta.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum annuum L.	Pasilla de Oaxaca	PEPERONCINO DE OAXACA	Varietà messicana lunga e sottile dal gusto che ricorda la liquirizia. Vengono utilizzati secchi o ridotti in polvere, talvolta anche in salsa. Sono stati ritrovati resti di questi peperoncini risalenti a 5000 anni fa. Di piccantezza molto bassa.
Capsicum annuum L.	Pellegrino	PEPERONCINO PELLEGRINO	Varietà medio-tardiva, con portamento e forma a cespuglietto medio-basso con portamento compatto. Raggiunge altezze di 40 - 50 cm e larghezze di 50 - 60 cm. Produce frutti di forma allungata a portamento eretto, con colore che va dal verde al rosso. Ha el
Capsicum annuum L.	Pimento di Neide	PEPERONCINO PIMENTO DE NEIDE	Varietà che produce frutti che non cambiano colore a maturazione, rimanendo di una tonalità di viola scurissima, quasi nera. La pianta puo' raggiungere altezze elevate anche in vaso ed è molto robusta e resistente.
Capsicum annuum L.	Poblano Amep	PEPERONCINO POBLANO AMEP	
Capsicum annuum L.	Super Red	PEPERONCINO SUPER RED	
Capsicum annuum L.	Thai Orange	PEPERONCINO THAI ORANGE	Varietà a maturazione molto precoce (circa 160 giorni dalla germinazione), caratterizzato da un sapore fresco leggermente amarognolo ed erbaceo e con un frutto di medie dimensioni (circa 3 cm di lunghezza), dalla tipica forma allungata e poco carnoso.
Capsicum annuum L.	Tondo Enorme Calabro	PEPERONCINO TONDO ENORME CALABRO	
Capsicum annuum L.	Tondo giallo	PEPERONCINO TONDO GIALLO	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum annuum L.	Zanzibar	PEPERONCINO ZANZIBAR	
Capsicum annuum L.	African devil	PEPERONCINO 'AFRICAN DEVIL'	Varietà che produce frutti corti di forma sferica o conica, i quali sono rosso/arancio. La sua piccantezza è molto variabile sebbene si attesti su valori alti
Capsicum annuum L.	Aji umba	PEPERONCINO' AJI UMBA'	Varietà esportata principalmente in Olanda e nei Caraibi. Il suo nome completo è (a)dji oema ning, che significa "Il tuo nome è donna". La pianta, molto robusta e prolifica, raggiunge altezza di 60-80 cm e larghezza di 130 cm. I frutti, dalla forma di lanterna, sono penduli e raggiungono 5 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza. Hanno aroma e sapore fruttato simile all'Habanero, con un sentore di mango. Adatto alla conservazione sott'olio o sott'aceto, ottimo per fare marinate o produrre salse piccanti. Piccantezza elevata.
Capsicum annuum L.	Australian	PEPERONCINO AUSTRALIAN	
Capsicum baccatum L.	Aji Amarillo	PEPERONCINO AJI AMARILLO	Varietà moderatamente piccante dal colore arancione. La pianta è alta e robusta (può raggiungere i 2 metri di altezza). I frutti hanno una lunghezza di 8-10 cm e un diametro di 2cm e sono molto facili da coltivare.
Capsicum baccatum L.	Aji Colorado	PEPRONCINO AJI COLORADO	Varietà originaria di Bolivia e Perù con frutti allungati e non particolarmente piccanti ma molto profumati.
Capsicum baccatum L.	Aji Jami	PEPERONCINO AJI JAMI	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum baccatum L.	Aji Lemon Drop Panama	PEPERONCINO 'AJI LEMON DROP PANAMA '	Lemon Drop, conosciuto anche come Kellu Uchu, Hot lemon ed Aji limon, (letteralmente: "goccia di limone") è una cultivar di peperoncino, originaria del Perù. Ha una forma a cono, con delle dimensioni di circa 60 millimetri di lunghezza e 12 millimetri di larghezza con qualche piega e arricciamento sul fusto. Il peperoncino è originario delle Ande Peruviane. È molto impiegato in cucina e solitamente viene utilizzato all'interno di piatti a base di pesce, nelle salse e nelle insalate. Così come altri cultivar della specie dei baccatum, anche il lemon drop era sconosciuto in Occidente fino ai primi anni 90. Successivamente ha iniziato a guadagnare grande popolarità, grazie anche ai diversi cocktail preparati con esso
Capsicum baccatum L.	Aji Melacoton	PEPERONCINO 'AJI MELACOTON'	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum baccatum L.	Aji Norteno	PEPERONCINO 'AJI NORTENO'	E' coltivata nelle valli costiere a Nord del Perù. Da qui il suo nome, che significa Aji del Nord. La pianta ha il portamento di un alberello cespuglioso, ramificato fin dalla base, con rami che spesso si piegano per il peso dei frutti. Normalmente di 1 mt di altezza ed altrettanto in larghezza, se coltivata in piena terra raggiunge dimensioni maggiori. Le foglie sono di colore verde, ovoidali. I fiori sono solitamente singoli per nodo. Hanno corolla bianca con macchie gialle sui petali. I frutti sono di grandi dimensioni, a portamento pendulo, di forma allungata. Assumono una colorazione che può variare dal verde iniziale, al giallo, al rosso a piena maturazione, passando per l'arancione. Possono raggiungere 12 cm di lunghezza e 3 cm di larghezza. Dal caratteristico sapore di mela verde, vengono normalmente usati freschi per salse, insalate, piatti di pesce e frutti di mare. Hanno pareti piuttosto sottili, pertanto adatti anche ad essere essiccati. Piccantezza medio-alta, 70.000-100.000 SHU.
Capsicum baccatum L.	Aji Orange Argentina	PEPERONCINO 'AJI ORANGE ARGENTINA'	Peperoncino moderatamente piccante dal colore arancione. La pianta è alta e robusta (può raggiungere i 2 metri di altezza). I frutti hanno una lunghezza di 8-10 cm e un diametro di 2cm. Sono molto facili da coltivare.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum baccatum L.	Dedo de moça	PEPERONCINO DEDO DE MOCA	La varietà più consumata in Brasile, il suo nome significa “Dito di ragazza”. La pianta, dal portamento ad alberello, può raggiungere 1 mt di altezza, i frutti, penduli e allungati, hanno le pareti sottili e l'estremità rastremata. Misurano 6-8 cm di lunghezza e 1-2 cm di diametro. Il colore verde iniziale, maturando vira al rosso intenso, attraversando il giallo e l'arancione. Essiccato e ridotto in polvere, è conosciuto come Pimenta calabresa. Molto comune nella cucina brasiliana, indispensabile in piatti thailandesi e di Bahia. Utilizzato sia fresco che conservato, dà sapore e profumo a carne, insaccati, pollame, pesce, salse e marmellate. Ha aroma delicato e piccantezza lieve.
Capsicum baccatum L.	Erotico	PEPERONCINO 'EROTICO'	Il peperoncino erotico ha il frutto maturo è di un intenso giallo dorato, tendente all'arancione curcuma. La bacca si arriccia all'estremità opposta al picciolo formando un'appendice molto simile all'organo genitale maschile. Ottimo per accompagnare del pesce bollito o verdure al vapore. Esalta senza coprire la delicatezza di un carpaccio di carne o di pesce.
Capsicum chinense Jacq.	African devil	PEPERONCINO 'AFRICAN DEVIL'	Varietà che produce frutti corti di forma sferica o conica, i quali sono rosso/arancio. La sua piccantezza è molto variabile sebbene si attesti su valori alti
Capsicum chinense Jacq.	Aji Gusanito	PEPERONCINO AJI GUSANITO	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Aji Habanero	PEPERONCINO 'AJI HABANERO'	E' tipico della penisola dello Yucatan, ma il nome deriva da quello della capitale di Cuba, da cui si pensa provenga. Molti ritengono che non cresca più nella regione d'origine, ma Dave DeWitt ha fatto crescere alcuni semi di transfughi cubani, i quali hanno prodotto degli habanero arancione. Le dimensioni vanno dai 2 cm fino agli 8 cm di lunghezza, e circa la metà in larghezza, anche se la taglia varia molto a secondo della cultivar. Il colore è verde quando immaturo, mentre a maturazione può essere bianco, giallo, arancione, rosso, viola o marrone.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Aji umba	PEPERONCINO' AJI UMBA'	<p>E' esportato principalmente in Olanda e nei Caraibi. il suo nome completo è (a)dji oema ning, che significa "Il tuo nome è donna". La pianta, molto robusta e prolifica, ha portamento ad arbusto con chioma grande e folta. Raggiunge altezza di 60-80 cm e larghezza di 130 cm. Il diametro del fusto è di circa 1 cm, i rami sono molto robusti. Le foglie, di colore verde, raggiungono 6-7 cm di lunghezza, 4 cm di larghezza. Il fiore ha petali bianco-verdognoli che verso l'ovario diventano completamente verdi, le antere sono grigio-bluastre, bianche sulla parte laterale, i filamenti di colore rosa. I petali sono generalmente 5 o 6. La quantità di polline è abbastanza scarsa. La dimensione del fiore è di circa 1 cm. I frutti, dalla forma di lanterna, sono penduli e raggiungono 5 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza. L'esocarpo è opaco, quasi pastello e liscio al tatto. La polpa è spessa 2 mm circa, sono quindi abbastanza carnosì. Il colore iniziale verde, maturando vira al giallo, al senape, o, al rosso, secondo la varietà. Hanno aroma e sapore fruttato simile all'Habanero, con un sentore di mango. Adatto alla conservazione sott'olio o sott'aceto, ottimo per fare marinate o produrre salse piccanti. Piccantezza elevata, 100.000-350.000 SHU.</p>

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Aribibi Gusano	PEPERONCINO ARIBIBI GUSANO	Varietà che assume un colore giallo pallido, ha una piccantezza variabile tra 5.000 e 20.000 unità Scoville e una lunghezza di 4-5cm. La pianta cresce più in larghezza che in lunghezza raggiungendo una grandezza di circa 60x80cm.
Capsicum chinense Jacq.	Arriba Saia	PEPERONCINO 'ARRIBA SAIA'	Specie originaria della costa Nord-Est del Brasile. Diffuso in particolar modo nelle regioni di Bahia, Sergipe, Alagoas e Pernambuco. Prende localmente nomi diversi a seconda della regione. La pianta è vigorosa, raggiunge 1,5 mt di altezza. Le foglie, lisce, sono di colore verde scuro. I fiori sono multipli per nodo, solitamente da 2 a 3. Il fiore ha corolla bianca ed antere blu-viola. I frutti sono penduli, di forma irregolare. Inizialmente di colore dal verde chiaro, maturando virano al color rosa pesca chiaro la varietà Arriba saia rosa ed al rosso l'Arriba saia vermelha. Contengono una media di 50 semi color crema. Ha un aroma molto gradevole con sentori agrumati.
Capsicum chinense Jacq.	BBG7 Large Yellow	PEPERONCINO 'BBG7 LARGE YELLOW'	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Beni higlands	PEPERONCINO 'BENI HIGHLANDS'	E' originario della Bolivia. La pianta è robusta e molto produttiva. Il peperoncino è piccante con aroma fruttato. Al taglio emana un odore floreale. Modeste e regolari irrigazioni per coltivarlo. Non concimare la pianta finchè non comincia ad allargare i primi frutti. Gli abbassamenti di temperatura ne bloccano lo sviluppo. E' consigliabile usare tutori per evitare la rottura delle piante.
Capsicum chinense Jacq.	Bhut Jolokia Red	PEPERONCINO JOLOKIA RED	Varietà nata da un incrocio tra un chinense e un frutescens. E' un peperoncino complicato da coltivare, soprattutto per il clima della sua terra originaria che si differenzia assai dal nostro. Infatti la media delle temperature ottimali per coltivarlo osc
Capsicum chinense Jacq.	Bhut Jolokia Yellow	PEPERONCINO YOLOKIA YELLOW	Varietà fra le più piccanti al mondo, che oriduce frutti che vanno da un verde chiaro al giallo. E' nato da una selezione del Bhut Jolokia Rosso. La pianta, pur essendo da generazioni considerata stabile, a volte produce peperoncini di colore rosso.
Capsicum chinense Jacq.	Borg Ibrido	PEPERONCINO BORG IBRIDO	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Buth Jokolia Red	PEPERONCINO 'BUTH JOKOLIA RED'	E' una varietà di Capsicum chinense Jacq. proveniente dall'India. Ha forma di alberello ramificato di altezza 60-80 cm e larghezza 100-120 cm. La pianta, se ben conservata, tende a produrre anche negli anni successivi. Frutti pendenti, di forma tipica di lunghezza 5-7 cm e larghezza 2,5-3,5 cm. Il colore iniziale verde, maturando vira ai colori rosso, giallo, marrone, viola, crema, bianco, secondo la varietà (Red, Yellow, Chocolate, Purple, Pêssego, White).
Capsicum chinense Jacq.	Cajamarca	PEPERONCINO CAJAMARCA	Varietà originaria del Perù, prende il nome dalla città di Cajamarca. La pianta ha l'aspetto di un cespuglio ramificato con fusto viola pubescente, è alta e larga 50-60 cm. Caratteristica peculiare è l'incredibile varietà delle gradazioni di colore dei frutti su una stessa pianta, prima di diventare rossi a maturazione. Il gusto è fruttato, i frutti maturi si seccano molto facilmente ed in modo naturale direttamente sulla pianta. Piccantezza bassa.
Capsicum chinense Jacq.	Capezzolo di scimmia	PEPERONCINO CAPEZZOLO DI SCIMMIA	Varietà medio-tardiva, con portamento e forma ad alberello ramificato, altezza di 40 - 50 cm, larghezza: 50 - 60 cm e colore che va dal verde all' arancione. È caratterizzata da una piccantezza elevata.
Capsicum chinense Jacq.	Capezzolo di scimmia orange	PEPERONCINO 'CAPEZZOLO DI SCIMMIA ORANGE'	Predilige terreni leggeri, senza ristagni d'acqua. Non necessita di concimazioni organiche e minerali. Irrigare con regolarità.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Capezzolo di scimmia salmon	PEPERONCINO 'CAPEZZOLO DI SCIMMIA SALMON'	
Capsicum chinense Jacq.	Carolina Reaper	PEPERONCINO 'CAROLINA REAPER'	Il primo esemplare è stato ottenuto da Ed Currie, proprietario della PuckerButt Pepper Company, situata a Fort Mill, nella Carolina del Sud, da un incrocio tra un Naga Morich e un Habanero Rosso. Il peperoncino attirò l'attenzione dei media quando, nel 2011, un reporter della National Public Radio, dopo averne mangiato un pezzo, rimase sconvolto dalla sua piccantezza e decise così di raccontare la sua esperienza dedicandogli un servizio.
Capsicum chinense Jacq.	Carolina Reaper Incrociato Naga Morich	PEPERONCINO 'CAROLINA REAPER INCROCIATO NAGA MORICH'	
Capsicum chinense Jacq.	Chupetino Yellow	PEPERONCINO CHUPETINO YELLOW	Varietà pluriennale originaria del Brasile. Per la sua forma, è localmente chiamato anche Chupetinha, Pimenta de bico, Ciu ciu, Biquinho, che significa "Biberon" o "Ciucciotto".
Capsicum chinense Jacq.	Condor Ibrido	PEPERONCINO CONDOR IBRIDO	
Capsicum chinense Jacq.	Fatalii giallo	PEPERONCINO FATALII GIALLO	Varietà tardiva caratterizzata da un notevole livello di piccantezza. Il frutto acerbo è di colore verde e a maturità vira al giallo. Ha una forma oblunga ed è molto piccante.
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Black Lady	PEPERONCINO HABANERO BLACK LADY	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Hot Lemon	PEPERONCINO HABANERO HOT LEMON	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Habanero long white	PEPERONCINO 'HABANERO LONG WHITE'	<p>A differenza di tutti gli altri Habanero, che hanno la forma a lanterna, l'Habanero white, bianco, ha forma allungata. La pianta di Habanero parte da un minimo di 30 cm e può arrivare anche a 1,5 mt. Nelle aree caraibiche ci sono varietà perenni che raggiungono anche i 2,5 mt, mentre negli USA in media si fermano a 60 cm. Molto dipende dal clima. Ha sempre stelo multiplo e habitus eretto. Le foglie, di colore verde non troppo intenso, hanno forma ovata e raggiungono 15 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza. I frutti sono rugosi ed è questa una caratteristica che li contraddistingue. Le dimensioni vanno da 2 a 8 cm di lunghezza e circa la metà di larghezza. Il colore è sempre verde quando non sono maturi, mentre a maturazione completa diventano di colore rosso, arancione, giallo, bianco e anche marrone a seconda della varietà. La forma è quasi sempre "a lanterna" e può presentarsi con la punta allungata conica o rientrante. Il fiore si presenta con la corolla bianca tendente al verde con antere viola. Come tutti i Chinensi la pianta di Habanero non è annuale. Soffre il freddo e muore quando la temperatura si abbassa ma col bel tempo rifiorisce. Con temperature medio-alte, oppure in serra, le piante di Habanero sono sempre verdi e fruttificano in continuazione. Il maggiore produttore mondiale di Habanero è il Messico, dove viene coltivato in Yucatan, Campeche e Quintana Roo. Tuttavia coltivazioni commerciali ci sono anche in Belize, Costa Rica, Texas e</p>

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Mustard	PEPERONCINO 'HABANERO MUSTARD'	<p>L'Habanero mustard è una varietà di Habanero, con il frutto dalla caratteristica forma a lanterna. La pianta parte da un minimo di 30 cm e può arrivare anche 1,5 mt di altezza. Nelle aree caraibiche ci sono varietà perenni che raggiungono anche i 2,5 mt, mentre negli USA, in media, si fermano a 60 cm. Molto dipende dal clima. Ha sempre stelo multiplo e habitus eretto. Le foglie, di colore verde non troppo intenso, hanno forma ovata e raggiungono 15 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza. I frutti sono rugosi ed è questa una caratteristica che li contraddistingue. Le dimensioni vanno da 2 a 8 cm di lunghezza e circa la metà di larghezza. Il colore è sempre verde quando non sono maturi, mentre a maturazione completa diventano di colore ambrato. La forma è quasi sempre "a lanterna" e può presentarsi con la punta allungata conica o rientrante. Il fiore si presenta con la corolla bianca tendente al verde con antere viola. Come tutti i chinensi la pianta di Habanero non è annuale. Soffre il freddo e muore quando la temperatura si abbassa, ma col bel tempo rifiorisce. Con temperature medio-alte, oppure in serra, le piante sono sempre verdi e fruttificano in continuazione. Il maggiore produttore mondiale di Habanero è il Messico, dove viene coltivato in Yucatan, Campeche e Quintana Roo. Tuttavia coltivazioni commerciali ci sono anche in Belize, Costa Rica, Texas e California. Per la maggior parte degli studiosi la pianta è originaria</p>

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Orange	PEPERONCINO HABANERO ORANGE	Varietà tardiva, con portamento e forma a cespuglio irregolare, altezza di 50 - 60 cm e larghezza di 55 - 60 cm. Produce frutti di tipica forma pendente, con colore che va dal verde all'arancione, di piccantezza molto elevata.
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Red Long	PEPERONCINO 'HABANERO RED LONG'	
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Red Savina	PEPERONCINO HABANERO RED SAVINA	Varietà tardiva che può raggiungere un'altezza che varia tra i 60 i 90 cm. I frutti, pendenti, hanno una forma caratteristica appuntita, lunghi da 5 a 7 cm e larghi da 2 a 4 cm, verdi che diventano di un rosso brillante quando sono maturi.
Capsicum chinense Jacq.	Jay's Ghost Scorpion Peach	PEPERONCINO 'JAY'S GHOST SCORPION PEACH'	varietà sviluppata da un contadino di nome Jay in Pennsylvania orientale Stati Uniti, ottenuta da un incrocio tra un Bhut Jolokia (Ghost pepper) ed un Trinidad Scorpion, il frutto si presenta in molte forme contorte alcuni avranno il pungiglione mentre altri ricordano il Bhut, non sono stati ancora effettuati test per determinare una gradazione sulla scala Scoville, ma sicuramente sono di piccantezza estrema di cui possono rivaleggiare con il Trinidad Moruga Scorpion, dal sapore floreale come nella maggior parte dei Superhots i colori chiari sono più dolci e di piccantezza inferiore che i scuri, ma non questa varietà, hanno una colorazione dal verde al rosa (pesca) a maturazione finale, se lasciato a lungo sulla pianta assumerà un colore aranciato.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Naga Morich	PEPERONCINO NAGA MORICH	Varietà fra le più piccanti nel mondo. Viene poco usato in cucina a causa della sua elevata piccantezza, che si dice derivi dall'habanero, l'ex primato della piccantezza nella scala Scoville.
Capsicum chinense Jacq.	Naga Salmon	PEPERONCINO NAGA SALMON	
Capsicum chinense Jacq.	Pimenta pingo de ouro	PEPERONCINO PINGO DE OURO	Varietà proveniente dal Rio Grande do Norte, regione situata nell'estremità orientale del Brasile. Il suo nome significa "goccia d'oro". La pianta può raggiungere i 2 mt di altezza, produce piccoli frutti tondeggianti che crescono eretti ed in grappolo dalle dimensioni di 1 cm di diametro. Sono inizialmente di colore verde e diventano giallo oro da maturi. Contengono all'interno da 18 a 22 semi di colore paglierino medio, che germinano tra i 14 ei 20 giorni. Dal sapore fruttato, sono molto utilizzati nelle pietanze locali. Piccantezza alta
Capsicum chinense Jacq.	Scorpion Lady Sr	PEPERONCINO SCORPION LADY SR	
Capsicum chinense Jacq.	Scorpion Sunrise	PEPERONCINO SCORPION SUNRISE	Varietà con frutti di forma tonda e di colore rosso dal sapore dolce ma molto piccante
Capsicum chinense Jacq.	Trinidad Moruga Scorpion Red	PEPERONCINO 'TRINIDAD MORUGA SCORPION RED'	Originario di Moruga in "Trinidad & Tobago" il 13 Febbraio 2012 è stato proclamato il peperoncino più piccante al mondo dal New Mexico State University's Chile Pepper Institute, nella scala scoville raggiunte 2.009.231

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Yellow Scorpion giallo	PEPERONCINO YELLOW SCORPION GIALLO	Varietà dall' aspetto rugoso estremamente piccante. La pianta può crescere fino ad un metro di altezza e un metro di larghezza. Il frutti vanno dal verde smeraldo al giallo brillante, maturazione che avviene in estate medio-alta.
Capsicum chinense Jacq.	Chupetino Red	PEPERONCINO CHUPETINO RED	
Capsicum chinense Jacq.	7 Pot SR Strain	PEPERONCINO 7 POT SR STRAIN	
Capsicum chinense Jacq.	Aji Charapita	PEPERONCINO AJI CHARAPITA	Varietà semi-domesticata diffusa nella regione settentrionale delle giungle del Perù e in tutta l'Amazzonia. Oggi viene coltivato senza una regolare commercializzazione. Si trova però confezionato nei supermercati della città di Iquitos sotto forma di salsa. E' a questa città che deve il suo nome, i cui abitanti sono chiamati Charapas, termine dialettale che descrive la mentalità rilassata della gente. E' l'analogo del Cumari in Brasile. Produce centinaia di frutti molto piccoli di forma sferica mediamente tra i 5-8 mm di diametro che a maturazione sono di colore rosso o giallo. Il gusto e l'odore ricordano l'Habanero, con una leggera tendenza di limone, e sono molto succosi. Sono utilizzati freschi per insaporire salsa, insalate. Più recentemente usati per produzione di birra piccante artigianale. Piccantezza media.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Big Naga Assam	PEPERONCINO BIG NAGA ASSAM	Varietà originaria dell'India risulta particolarmente piccante, i frutti rugosi sono pendenti e di colore rosso, di notevoli dimensioni.
Capsicum chinense Jacq.	Borg 9	PEPERONCINO BORG 9	
Capsicum chinense Jacq.	Chupetinho white	PEPERONCINO 'CHUPETINHO WHITE'	
Capsicum chinense Jacq.	Condor Perù	PEPERONCINO CONDOR PERU'	
Capsicum chinense Jacq.	Fatalii Dragon	PEPERONCINO FATALII DRAGON	
Capsicum chinense Jacq.	Fatalii Gourmet	PEPERONCINO FATALII GOURMET	
Capsicum chinense Jacq.	Go Chu (Korea)	PEPERONCINO 'GO CHU (KOREA)'	
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Madame Jeanette	PEPERONCINO MADAME JEANETTE	Varietà originaria del Suriname molto produttiva, ama il sole e vuole annaffiature regolari. La pianta è pluriennale e ricresce in estate dopo il "letargo" invernale. A maturazione completa i frutti sono di colore giallo lucido ed hanno la caratteristica forma "a campana" dal sapore fruttato. Piccantezza alta
Capsicum chinense Jacq.	Habanero White Bullet	PEPERONCINO HABANERO WHITE BULLET	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum chinense Jacq.	Moruga Brain Chocolate	PEPERONCINO MORUGA BRAIN CHOCOLATE	
Capsicum chinense Jacq.	7 Pot Douglah	PEPERONCINO 7 POT DOUGLAH	
Capsicum chinense Jacq.	Habanero Chocolate	PEPERONCINO CHOCOLATE	
Capsicum chinense Jacq. x annum	Black Panther Orange	PEPERONCINO BLACK PANTHER ORANGE	Varietà ottenuta dall'incrocio del peperoncino Pimenta de Neyde a Bhut Jolokia Red.
Capsicum pubescens Ruiz & Pav.	Rocoto Red	PEPERONCINO ROCOTO RED	Varietà che produce frutti di colore rosso scuro e dimensioni imponenti, con semi neri. Il fiore è molto bello e particolare, di un viola screziato da striature bianche. Tale peperoncino può raggiungere dimensioni notevoli, fino ad arrivare ai 2 cm di dia
Caspicum annum L	Alba Rossa	PEPERONCINO ALBA ROSSA	

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Caspicum annuum L	Elefant Trunk	PEPERONCINO ELEFANT TRUNK	varietà proveniente dall'India, già illustrata nel 1898 nel catalogo di semi della Seed Company di William Henry Maule di Filadelfia. Il suo frutto ricorda la proboscide di un elefante. La pianta, se coltivata in piena terra, può raggiungere altezza di 120-180 cm, ha portamento ad alberetto con chioma folta. I frutti sono rugosi, di forma conico-allungata ed appuntita, a volte ricurva. Inizialmente di colore verde, virano al rosso intenso a maturazione avvenuta. Crescono penduli fino a 15 cm di lunghezza, con diametro medio di 3 cm, toccando spesso terra. I peperoncini possono essere consumati sia verdi, sia rossi. Da maturi, hanno un leggero sapore di ciliegia. Hanno parete sottile, quindi adatti ad essere essiccati, possono essere congelati. Piccantezza bassa
Caspicum annuum L	Peter's penis pepper red	PEPERONCINO 'PETER'S PENIS PEPPER RED'	Il Chilly Willy, di cui ignoro il nome scientifico è originario della Louisiana e del Texas e si trova solo in alcuni giardini privati in cui sono presenti moltissime varietà di frutti e ortaggi.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Capsicum annuum L	Poblano	PEPERONCINO 'POBLANO'	Il Poblano, insieme con jalapeno, serrano e pasilla bajo, è uno dei peperoncini messicani più famosi al mondo: noto anche come Chile Poblano, è ingrediente molto presente nelle ricette tradizionali messicane per il suo ottimo gusto; una sorta di peperone in miniatura, lungo tra i 7 e i 15cm, ma piccante: questo peperoncino viene generalmente raccolto verde, per la sua croccantezza e meglio apprezzarne il gusto, limitando al minimo il livello di piccantezza.
Capsicum annuum L	Thai orange	PEPERONCINO 'THAI ORANGE'	Il Thai Orange è una pianta abbastanza precoce rispetto alla media degli altri Capsicum annum L.. Raggiunge i 50-60 cm ed è un prolifico produttore di sottili peperoncini di un delizioso colore giallo-arancio.
Capsicum annuum L	Venezuelan purple	PEPERONCINO 'VENEZUELAN PURPLE'	Rarissima pianta ornamentale originaria del Venezuela. Appartiene ai Capsicum annum L.. Ha portamento ad alberello ed è molto prolifica. La pianta è piccola e completamente viola. Raggiunge l'altezza di 60-90 cm e la larghezza di 45-60 cm. I piccoli frutti tondi edibili hanno portamento pendulo ed ottimo sapore. Raggiungono un diametro di 3 cm. La colorazione iniziale dal verde scuro, maturando, vira per alcuni giorni al nero-viola, per passare infine al rosso, creando una bellissima coreografia. Piccantezza media

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Caspicum annuum L	Vezena piperka (RICAMATO)	PEPERONCINO 'VEZENA PIPERKA (RICAMATO)'	Antica varietà originaria della Macedonia, il suo nome significa "Peperoncino ricamato" in riferimento ai disegni irregolari presenti sulla superficie del frutto, dovute all'accrescimento veloce della polpa che si traduce nella sua rottura e la successiva cicatrizzazione di queste fessurazioni naturali. Nonostante le dimensioni sono adatti per essere essiccati, poiché anche maturi, sono abbastanza asciutti. La presenza di capsaicina è molto variabile, la piccantezza è a volte assente.
Caspicum annuum L	Zimbabwe orange	PEPERONCINO 'ZIMBAWE ORANGE'	
Caspicum annuum L	Poblano Messico	PEPERONCINO 'POBLANO MESSICO'	
Caspicum annuum L.	Nepal bell red	PEPERONCINO 'NEPALESE BELL RED'	Semi di peperoncino Nepalese Bell E' un peperoncino dalla forma molto originale. Cresce molto bene sotto climi più freschi e offre un'intensità mediamente piccante.
Caspicum chinense Jacq.	African Orange	PEPERONCINO AFRICAN ORANGE	
Caspicum chinense Jacq.	African Yellow	PEPERONCINO AFRICAN YELLOW	
Caspicum chinense Jacq.	Big Black Mama	PEPERONCINO BIG BLACK MAMA	Ibrido ottenuto negli Stati Uniti incrociando le varietà Naga Morich e 7 Pot Douglah. I frutti hanno una forma irregolare, sono pendenti e rugosi dal colore che varia dal verde al marrone.

Specie	Cultivar	Nome comune	Informazioni
Caspicum chinense Jacq.	Big Black Mama Long Shape	PEPERONCINO 'BIG BLACK MAMA LONG SHAPE'	Varietà ibrida instabile creata da Troy Primeaux ottenuta da un'incrocio tra un Naga Morich ed un Trinidad Douglah, pianta prolifica produce frutti molto grandi di portamento pendulo hanno una colorazione dal verde al marrone scuro, di piccantezza altissima
Caspicum chinense Jacq.	Jay's Ghost Scorpion Red	PEPERONCINO JAY'S GHOST SCORPION RED	Varietà ottenuta in Pennsylvania incrociando le varietà Bhut Jolokia e Trinidad Scorpion caratterizzata da un livello di piccantezza elevatissimo.
Caspicum chinense Jacq.	Naga Ibrido	PEPERONCINO NAGA IBRIDO	
Caspicum chinense Jacq.	Naga Jokolia Red	PEPERONCINO 'NAGA JOKOLIA RED'	Uno dei peperoncini più piccanti al mondo!! Misura circa 1.000.000 Scovilles (le scovilles sono l'unità di misura della piccantezza) considerate che l'Habanero è accreditato di 300.000 Scovilles. Originale della regione dell'Assam in India. Per massimizzare la piccantezza va coltivato in condizioni di temperature elevate. La pianta in vaso diventa alta 70 cm. circa il doppio se coltivata in piena terra.
Caspicum chinense Jacq.	Nagalah Brown	PEPERONCINO 'NAGALAH BROWN'	
Caspicum chinense Jacq.	Panameno santana	PEPERONCINO 'PANAMENO SANTANA'	I frutti dal sapore pungente virano dal verde al rosso a maturazione, su una pianta dal portamento ad alberello. Forma caratteristica del frutto a lanterna. Usato per salse piccanti e sui piatti a base di riso e legumi.

